

## Seção IV: Documentos de suporte

### Anexo I - Endereço das Edificações

Edificação	Endereço	Município	CEP
<b>A</b>	Av. Governador Jorge Teixeira, n°3766 - Bairro Industrial	Porto Velho-RO	76821-092
<b>B</b>	R. Benedito de Souza Brito, 4045 - Bairro Industrial	Porto Velho-RO	76821-092
<b>C</b>			
<b>D</b>			
<b>E</b>			
<b>F</b>			
<b>G</b>			
<b>H</b>			

## TERMO DE REFERÊNCIA

### Anexo II - Áreas da CONTRATANTE para a prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

#### 1- Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

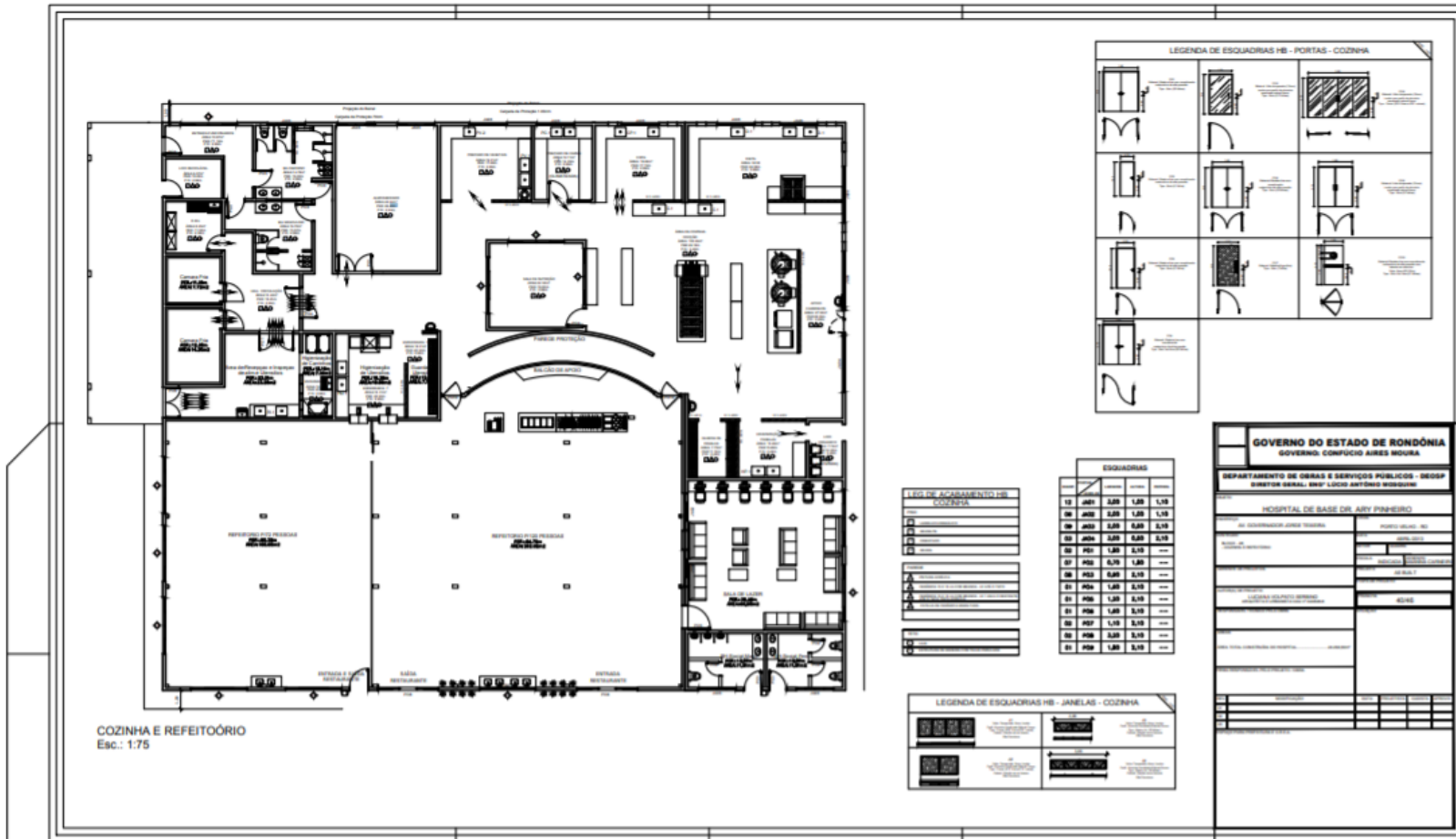
Áreas	Pavimento	Quantidade	Metragem (m <sup>2</sup> )
Estoque	Térreo	1	42,24m2
Recepção e inspeção de insumos e utensílios	Térreo	1	-
Armazenamento de insumos	Térreo	1	-
Armazenamento de utensílios	Térreo	1	-
Armazenamento de produtos de higiene	Térreo	1	-
Câmara fria para refrigerados	Térreo	1	12,2 m2
Câmara fria para congelados	Térreo	1	7,7 m2
Pré-preparo	Térreo	2	31,42m2
Preparo	Térreo	3	156,07 m2
Cocção	Térreo	1	-
Porcionamento	Térreo	1	-
Distribuição	Térreo	1	-
Refeitório	Térreo	1	417,97m2
Recepção, higienização e guarda de louças, bandejas e talheres	Térreo	1	-
Higienização e guarda de panelas	Térreo	1	-
Recepção, higienização e guarda de carrinhos	Térreo	1	-
DML – depósito de material de limpeza	Térreo	1	-

Vestiários	Térreo	1	-
Sanitários	Térreo	1	-
Expurgo	Térreo	1	-

## 2- Hospital Infantil Cosme e Damião

Áreas	Pavimento	Quantidade	Metragem (m²)
Copa infantil	Piso Superior	1	18m2

## Layout da Cozinha do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro



## TERMO DE REFERÊNCIA

### Anexo III - Guia de Operacionalização do serviço de produção de refeições

#### 1. OBJETIVO:

- 1.1. Apresentar os processos de manipulação necessários para a execução do objeto deste termo de referência (TR);
- 1.2. As instruções descritas abaixo juntamente com as normas vigentes da vigilância sanitária (municipal e estadual) e Resolução RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) devem ser seguidas para operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção de refeições para coletividade sadia e enferma a serem fornecidas pela CONTRATADA;
- 1.3. A CONTRATADA deverá elaborar, apresentar, implantar e implementar, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, em conformidade com o disposto na Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA e RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas a coletividade enferma e sadia;
- 1.4. Os gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para o desenvolvimento destas atividades devem ser registrados nos Órgãos Federais competentes.

#### 2. DOS INSUMOS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS PRODUTOS

Além das disposições contidas nesse TR, deverão ser observados:

##### 2.1. Produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc):

- 2.1.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

- 2.1.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Gênero	Condição de temperatura
Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	Até 7°C ou de acordo com o fabricante

Carnes congeladas	-18°C com tolerância até - 15°C
Pescados refrigerados	Entre 2°C e 3°C
Frios e embutidos industrializados	Até 7°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	a 10 ° C ou recomendada pelo fabricante

## 2.2. Hortifrutigranjeiros:

2.2.1. No ato de recebimento, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré - higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;

2.2.2. Os ovos deverão estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;

2.2.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Gênero	Condição de temperatura
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	No máximo -12°C, ou conforme especificação do fabricante.
Hortifrutigranjeiros pré-processados RESFRIADOS	Entre 4°C e 7°C ou conforme especificação do fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “In Natura”	Temperatura ambiente

## 2.3. Leite e derivados:

2.3.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

2.3.2. O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

2.3.3. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas;

2.3.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Gênero	Condição de temperatura
--------	-------------------------

Leite pasteurizado e derivados	Até 7°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

**2.4. Gêneros estocáveis:**

- 2.4.1. Deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
- 2.4.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não deverão apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;
- 2.4.3. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;
- 2.4.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de estocáveis: temperatura ambiente.

**2.5. Polpas de frutas pasteurizadas e produtos industrializados:**

- 2.5.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
- 2.5.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados:

Gênero	Temperatura
Polpa de frutas pasteurizada (congelada)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

## **2.6. Descartáveis, produtos e materiais de higienização:**

- 2.6.1. Os materiais de higienização e os descartáveis deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- 2.6.2. 2. Produtos e materiais de limpeza deverão obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

## **3. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:**

Além das disposições contidas nesse TR, deverão ser observados:

- 3.1. Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do serviço de nutrição e alimentação;
- 3.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- 3.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os produtos de prateleira deverão ser mantidos a uma distância mínima do forro (60 cm), da parede e piso (30 cm) e entre si (10 cm), para garantir a circulação de ar;
- 3.4. Organizar os produtos de acordo com as suas características observando a data de fabricação e obedecendo o controle de estoque, de acordo com a programação do Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS);
- 3.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- 3.6. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- 3.7. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 3.8. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 3.9. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 3.10. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- 3.11. Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;



- 3.12. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;
- 3.13. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:
  - a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
  - b) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
  - c) Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- 3.14. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- 3.15. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- 3.16. Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente separados, embalados e identificados;
- 3.17. Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 3.18. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 3.19. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 3.20. Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;
- 3.21. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;
- 3.22. Será proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 3.23. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados; O pré-preparo de proteína deve ocorrer em ambiente restrito e de temperatura controlada;
- 3.24. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- 3.25. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

- 3.26. Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;
- 3.27. Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 3.28. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis;
- 3.29. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

a) Produtos congelados:

Temperatura °C (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

- b) Produtos refrigerados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados na unidade devem ser utilizados os parâmetros a seguir:

Produtos refrigerados	Temperatura °C (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3

Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	1
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3

Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deverá ser de 24 (vinte e quatro) horas.

- 3.30. Registrar em planilha própria a temperatura das câmaras, freezer, geladeiras, pass through, balcões e manter à disposição da CONTRATANTE.
- 3.31. Os alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos deverão ser descartados;
- 3.32. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, devem ser descartados.

#### **4. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:**

Além das disposições contidas neste TR, deverão ser observados:

- 4.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada;

- 4.2. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo, aplicando as boas práticas na manipulação dos alimentos prontos para consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas e verduras já higienizados, deve ser manipulada com uso de utensílios previamente higienizados de forma a evitar a contaminação cruzada;
- 4.3. Lavar produtos em embalagens impermeáveis originais, em água corrente, antes de serem abertos;
- 4.4. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semi preparados e prontos para consumo;
- 4.5. Realizar o descongelamento de alimentos atendendo às normas de segurança alimentar, mantendo as peças descongelando sob refrigeração, em temperatura igual ou inferior a 4°C, por até 48h ou adotando procedimento outro que atenda às normas de segurança. Após o descongelamento, o produto não pode ser recongelado;
- 4.6. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes - retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos, sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Prosseguir assim sucessivamente.

## **5. DA CONFEITARIA:**

- 5.1. Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria aplicando todos os princípios higiênico-sanitários citados acima e/ou adequados às práticas desse setor;
- 5.2. Preparar sobremesas e confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com e sem restrições alimentares, considerando todos os aspectos organolépticos das preparações;
- 5.3. Observar o porcionamento das preparações, buscando manter um padrão quantitativo e qualitativo das mesmas.

## **6. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E EMBALAGENS:**

Além das disposições contidas nesse TR, deverão ser observados:

- 6.1. Cada equipamento e utensílio utilizado apresentam características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente e descritas em POPs, específicos;
- 6.2. Os equipamentos, utensílios e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, com detergente neutro, e semanalmente com desincrustante;

quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com produtos específicos de acordo com o fabricante e aprovados pela Anvisa;

- 6.3. Os equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente;
- 6.4. Disponibilizar placas de cortes de altileno ou polietileno, com cores diferenciadas para cada setor de pré-preparo, e a sua substituição sempre que necessário;
- 6.5. As louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- 6.6. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- 6.7. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização. Deverão ser lavados com detergente neutro e, após enxágue, pulverizados com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70%;
- 6.8. Após o processo de higienização os utensílios e equipamentos deverão permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda sua extensão ou superfície;
- 6.9. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade, tipo multiuso descartável de não tecido confeccionado em 100% viscose e látex sintético, devendo ser desprezado após utilização;
- 6.10. Realizar polimento, diariamente, nas bancadas, mesas de apoio, carrinhos de transporte, pias e demais equipamentos em aço inoxidável;
- 6.11. Higienizar e efetuar manutenção das colmeias, tubulações e coifas do sistema de exaustão da cozinha;
- 6.12. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério da CONTRATANTE;
- 6.13. O quadro a seguir especifica os procedimentos básicos de Boas Práticas de Higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização do Serviço de Nutrição e Dietética.

<b>EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após uso	Detergente sanitizante, secante e álcool a 70%
Placas, formas, assadeiras, etc.(lavagem manual)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool a 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro

Fritadeira	Após uso	Desincrustrante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após uso	Desincrustrante e desinfetante clorado a 200ppm
Fogão	Diário e após uso	Desincrustrante
Forno	Diário e após uso	Desincrustrante
Carrinho de transporte em geral	Diário e após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carnes, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carne e outros)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal, ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustrante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustrante, detergente neutro e desinfetante clorado
Caixa de gordura	Mensal sempre necessário ou que	Esgotamento, desengordurante próprio

6.14. Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-las.

## **7. RESÍDUOS**

Além das disposições contidas nesse TR, deverão ser observados:

- 7.1. A CONTRATADA deve contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsável pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas;
- 7.2. Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de alimentos e descartáveis, devidamente embalados, de acordo com a legislação vigente, como também efetuar o recolhimento das bandejas com resíduos alimentares dos pacientes utilizando equipamento fechado e apropriado;
- 7.3. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;
- 7.4. Manter armazenados e organizados garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca, em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores;
- 7.5. Acondicionar em recipientes próprios, gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos, que não devem ser lançados em encanamentos e nem no lixo. Deverão ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando “Resíduo de óleo comestível”;
- 7.6. A comercialização de óleo e gorduras comestíveis, só é permitida por empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, e devidamente licenciada e autorizada pelos órgãos competentes;

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **Anexo IV - Materiais e equipamentos do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião patrimoniados**

O Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e o Serviço de Nutrição do Hospital Infantil Cosme e Damião não possuem materiais e equipamentos próprios e patrimoniados, sendo estes de domínio da CONTRATADA.



## TERMO DE REFERÊNCIA

### Anexo V - Descritivo de especificações dos descartáveis

A especificação dos descartáveis deverá estar adequada às tecnologias propostas pela CONTRATADA para a produção e distribuição das refeições; no caso de se utilizar carros térmicos quente frio ou quente neutro, não utilizar descartáveis com isolante térmico. No caso de refeições resfriadas / congeladas, deverão ser utilizados descartáveis que permitam seu uso em freezer, micro-ondas e forno combinado.

Para o Hospital Infantil Cosme e Damião, a CONTRATADA deverá apresentar descartáveis temáticos, dentro das mesmas especificações técnicas, que contribuirão para a melhor aceitação da dieta pelos pacientes infantis.

#### 1. MATERIAIS DESCARTÁVEIS UTILIZADOS NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DA COLETIVIDADE ENFERMA E ACOMPANHANTES SERVIDOS NO LEITO

##### 1.1. DIETA GERAL OU BRANDA OU PARA ACOMPANHANTE

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e Jantar	Etiqueta de identificação
	Kit de talheres descartáveis
	Guardanapo
	Prato com divisórias*
	Copo com tampa com capacidade de 250 ml
	Embalagem para pães, biscoitos e bolos
Lanche manhã, tarde e Noturno	Etiqueta para identificação
	Kit de talheres descartáveis**
	Guardanapo
	Prato descartável para lanche**
	Copo com tampa 250 ml
	Embalagem para pães, biscoitos e bolos

- \*De acordo com cardápio (5, 4 ou 3 divisórias); \*\* de acordo com cardápio.

### 1.2. DIETA PASTOSA

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e Jantar	Etiqueta de identificação
	Kit de talheres descartáveis
	Guardanapo
	Prato com divisórias*
	Copo com tampa com capacidade de 250 ml
Lanche manhã, tarde e Noturno	Etiqueta para identificação
	Kit de talheres descartáveis**
	Guardanapo
	Canudo dobrável e embalado**
	Copo com tampa 250ml

- \*De acordo com cardápio (5, 4 ou 3 divisórias); \*\*Quando solicitado.

### 1.3. DIETA LÍQUIDA- PASTOSA E LÍQUIDA

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Etiqueta de identificação
	Kit de colher descartável com guardanapo
	Canudo dobrável e embalado
	Cumbuca ou copo com tampa*
	Copo com tampa com capacidade de 250 ml
	Etiqueta de identificação

Lanche manhã, tarde e noturno	Canudo dobrável e embalado
	Copo com tampa com capacidade de 250 ml

De acordo com cardápio.

## **2. MATERIAIS DESCARTÁVEIS UTILIZADOS NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DA COLETIVIDADE SADIA (ACOMPANHANTES, RESIDENTES E INTERNOS)**

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e Jantar	Guardanapo
	Saco plástico transparente para talheres
	Copo descartável com tampa ou prato para sobremesa*
	Copo descartável sem tampa para líquidos quentes ou frios 200ml

- Utensílios descartáveis variados conforme cardápio.

## **3. DESCRITIVO DOS DESCARTÁVEIS PARA COLETIVIDADE ENFERMA E SADIA**

ITEM	DESCRITIVO
Canudo descartável	Descartável, tipo bicão, largo, dobrável, para servir dietas líquidas com dimensões de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm, embalado individualmente.
Copo capacidade 50 ml	Copo de plástico resistente, transparente ou branco, para líquido com capacidade de 50 ml.
Copo plástico com tampa	Copo de plástico resistente com tampa para líquido, transparente ou branco, corpo frisado, bordas arredondadas, não tóxico, atender rigorosamente à norma da ABNT NBR 14865/2002 – copos plásticos descartáveis. Com capacidade de 250 e 100ml, conforme cardápio
Copo plástico sem tampa	Copo de plástico resistente com tampa para líquido, transparente ou branco, corpo frisado, bordas arredondadas, não tóxico, atender rigorosamente à norma da ABNT NBR 14865/2002 – copos plásticos descartáveis. Com capacidade aproximada de 200ml.
Copo com tampa	Copo descartável com tampa, para os líquidos quentes e frios com capacidade: 240 ml e 300ml para a coletividade enferma. As capacidades poderão sofrer uma variação de 20 ml para mais e

	menos da capacidade especificada.
Cumbuca	Cumbuca descartável com tampa, redonda para líquidos quentes com capacidade: 360 ml e 500ml;
Etiqueta de identificação	Etiqueta autoadesiva e impermeável contendo todas as informações descritas no TR e em modelo aprovado pela CONTRATANTE.
Guardanapo	Guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, macio e absorvente.
Kit de colher descartável	Kit contendo: Colher descartável para sopa, cor branca, resistente e guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, macio e absorvente, embalados em saco plástico transparente e fechado.
Kit de talheres descartáveis	Kit contendo: Garfo, faca e colher descartáveis, cor branca ou transparente, resistentes; e guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, macio e absorvente, embalados em saco plástico transparente e fechado.
Prato para lanche ou sobremesa	Prato plástico descartável para sobremesa, dimensões conforme cardápio.
Prato com divisórias	Prato ou bandeja, retangular. Peça contendo tampa com recipiente de acondicionamento de alimentos com 5, 4 ou 3 divisórias, conforme cardápio.
Saco Plástico	Saco plástico transparente para acondicionar talheres medindo aproximadamente 6cmx23cm

#### **4. DESCARTÁVEIS PARA USO EM TODAS AS REFEIÇÕES**

##### **4.1. Itens a serem utilizados para no pré-preparo, preparo e distribuição de refeições para coletividade enferma e sadia.**

<b>ITEM</b>
Cross hatch
Filme plástico atóxico
Luva descartável
Máscara descartável
Papel alumínio
Papel manteiga

Papel toalha não reciclável
Saco plástico esterilizado p/ amostras alimentos
Touca descartável

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**ANEXO VI - MANUAL DE DIETAS**

*[Anexo VI às Diretivas]*

## TERMO DE REFERÊNCIA

### Anexo VII - Instruções para elaboração de cardápio

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o Recommended Dietary Allowances (RDA), revisão 1989.

Apresentaremos neste objeto, no Anexo IX, o documento denominado “Classificação e Composição das Dietas” com a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

- Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano-Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND (Serviço de Nutrição e Dietética);
- Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

#### Crianças de 00 a 01 Ano

- Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança, pois nesta faixa etária o que predomina é o uso dos cinco sentidos.
- Gradativamente ocorre a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, onde um dia a criança aceita um determinado alimento e em outro, ela rejeita.
- Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos.

#### Crianças de 01 a 13 Anos

- O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;
- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que se deve estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada, sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;



- A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### Anexo VIII - CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DAS DIETAS

#### 1. Acompanhantes Legalmente Instituídos e Servidores

Segundo a legislação vigente acompanhante legalmente instituído consiste em:

Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente).

Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente.

A refeição para acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral.

A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.950 (duas mil novecentos e cinquenta) calorias por dia.

Quadro 01: Modelo de Dieta Geral Padrão

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	- Leite desnatado ou integral ou achocolatado (200 ml per capita) - Café ou chá (100 ml per capita) - Pão (50 a 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. - Frutas variadas (100 a 200g per capita), a serem servidas de forma alternada durante a semana.	350
Desjejum	- Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana.	
Lanche (gestante e nutrízes)	- Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou outros produtos de panificação ou tubérculos (80 a 120g per capita), a serem servidas de forma alternada durante a semana. - Frutas variadas (100 a 200g per capita), a serem servidas de forma alternada durante a semana.	300-450
Almoço	- Salada variada - Um prato proteico - Uma guarnição - Sobremesa: frutas variadas (100 a 200g per capita), alternada com doce de consistência pastosa. - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	1.250-1300
Jantar	- Salada Variada - Um prato proteico - Uma guarnição - Arroz e feijão - Sobremesa: frutas variadas (100 a 200g per capita), alternada com doce de consistência pastosa. - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada	1.250-1300

	durante a semana.	
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mingau variado ou vitaminas de frutas variadas ou suco natural de frutas variadas (300 ml per capita) ou sopa (500 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.</li> <li>- Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos (80 a 120g per capita), a serem servidas de forma alternada durante a semana.</li> </ul>	300- 500

Quanto às refeições a serem servidas aos acompanhantes, cabem as seguintes observações da forma como segue:

- As acompanhantes gestantes e nutrizas também receberão lanches nos horários destinados a pacientes, devendo o cardápio ser o mesmo do paciente
- Acompanhantes com restrições dietéticas deverão ser atendidos mediante requerimento expedido pela END da Unidade de Saúde.

Terá direito ao almoço e jantar, somente servidor plantonista, salvo quando encaminhado, solicitação formal pela direção geral ou direção executiva para END, com justificativa e contendo o nome completo, função e setor do beneficiado pela refeição.

O leite e café deverão ser servidos em copos de 300ml com tampa já misturados na proporção recomendada. Podendo ser adotado outro tipo de porcionamento conforme solicitação do END ou CCIH da Unidade Hospitalar.

A aquisição dos recipientes (garrafas térmicas), para café e suco será de responsabilidade da CONTRATADA. Considerando que o período de vida útil da garrafa térmica é de 12 (doze) meses, vale salientar que caso estas venham ser danificadas por mau uso a sua reposição será responsabilidade do setor usuário, devendo a CONTRATANTE repor as garrafas que, sob a sua responsabilidade, forem danificadas.

## 2. Dietas

A empresa CONTRATADA deverá servir 06 (seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.

No caso da dieta especializada, ela deverá seguir as especificações já expostas, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do paciente.

Paciente com necessidade de suplementação hídrica poderá receber água de coco, suco de fruta ou chás nos horários padronizados pelo END, juntamente com a refeição ou lanche padrão, o mesmo não deverá ser cobrado em separado, por entender que deverá fazer parte de uma dieta específica. Entretanto caso a hidratação seja necessária além dos horários já padronizados a mesma deverá ser faturada separadamente, em volume de 200ml de água de coco, suco de fruta ou chás.

O paciente com necessidade de ingerir leite juntamente com o medicamento, em horários padronizados pelo END, o mesmo não deverá ser cobrado em separado, por entender que deverá fazer parte de uma dieta específica. Entretanto caso o leite seja necessário além dos horários já padronizados o mesmo deverá ser faturado separadamente.

As pacientes gestantes e nutrizas deverão também receber lanche e desjejum diferenciados dos demais pacientes. Eles deverão ser iguais aos servidos às pacientes da maternidade.

A aquisição e distribuição de fórmulas requisitadas pela contratante serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra as necessidades existentes de produtos rotineiros, e atender, no prazo máximo de 48h, com produtos que não fazem parte da rotina de dietas.

## 2.1 Dieta Paciente Infantil

Os lanches deverão ser diferenciados dos pacientes adultos e os mesmos deverão ser confeccionados nas copas das pediatrias.

A textura dos alimentos deve ser adequada, enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes.

Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

## 2.2 Dieta Geral Paciente Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.850 (três mil oitocentos e cinquenta) calorias/dia no caso de pacientes, como exemplo:

Quadro 02: Dieta Geral Paciente Adulto

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	Leite desnatado ou integral ou achocolatado (200 ml per capita) Café ou chá (100 ml per capita) Pão (50 a 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. - Frutas variadas a serem servidas de forma alternada durante a semana.	300-450
Colação	Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado ou bebidas a base de extrato de soja (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. Biscoitos ou similares. Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana.	300-500
Almoço	Um tipo de salada	1250-1800

	<p>Um prato proteico</p> <p>Uma guarnição</p> <p>Arroz e feijão ou leguminosas.</p> <p>Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa</p> <p>Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana</p>	
Lanche da tarde	<p>Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana.</p> <p>Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana</p> <p>Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana</p>	300- 500
Jantar	<p>Um tipo de salada</p> <p>Um prato proteico</p> <p>Uma guarnição</p> <p>Arroz e feijão*</p> <p>Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa</p> <p>Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana</p>	1250-1300
Ceia	<p>Mingau variado ou vitaminas de frutas variadas ou suco natural de frutas variadas (300 ml per capita) ou sopa (500 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana</p> <p>Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana</p>	300-500

\*No jantar, o feijão poderá ser substituído por sopa de sabores variados com carne ou frango e legumes variados no decorrer da semana.

As pacientes gestantes e nutrizas deverão receber 300 Kcal e 550 Kcal a mais, respectivamente.

## 2.2. Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

## 2.3. Dieta Semi - Líquida

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: semilíquida.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).

Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

Quadro 03: Modelo De Cardápio Básico Para Pacientes Com Dieta Semi-Líquida

REFEIÇÃO	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) Bolos ou preparações macias. 1 fruta (abrandada)
(Colação)	- Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta) Suco de fruta natural
Lanche	Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) Bolos ou preparações macias

## 2.4. Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

Distribuição: 06 refeições diárias.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

## **2.5. Dieta Líquida Restrita**

Destinada a pacientes com repouso intestinal e hidratação a períodos curtos.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de coco e outros.

Distribuição: 06 refeições diárias.

Características: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.

Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

A dieta líquida restrita para fins de faturamento será computada, agrupando-se refeições de um dia para faturar um almoço ou jantar, salvo a utilização de suplementos ou módulos sendo computado para fins de faturamento somente o suplemento ou módulo.

## **2.6. Dietas para Diabéticos**

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

Podem ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve).

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.

No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.

As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

## 2.7. Dietas Hipossódicas

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

## 2.8. Dietas Hiperproteicas e Hiperclorídica

Destinada a pacientes que apresentam condições hiper metabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- No desjejum /Lanche - frios ou geléia ou requeijão;
- Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

Quadro 04: Modelo de dieta Hiperproteica e hiperclorídica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Leite desnatado ou integral ou achocolatado (200 ml per capita) Café ou chá (100 ml per capita) Pão (50 a 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. Um complemento que pode ser: ovo ou frios ou geléia ou requeijão. Frutas variadas a serem servidas de forma alternada durante a semana.
Colação	Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado ou bebidas a base de extrato de soja (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. Biscoitos ou similares. Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana



Almoço	<p>-Um tipo de salada</p> <p>Um prato protéico (acrescentar ovo ou queijo)</p> <p>Uma guarnição</p> <p>Arroz e feijão ou leguminosas.</p> <p>Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa.</p> <p>Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana</p>
Lanche da tarde	<p>Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana.</p> <p>Tortas ou bolos ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana.</p> <p>Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana.</p>
Jantar	<p>Um tipo de salada</p> <p>Um prato proteico</p> <p>Uma guarnição (omelete ou similares)</p> <p>Arroz e feijão</p> <p>Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa</p>
Ceia	<p>Mingau variado ou vitaminas de frutas variadas ou suco natural de frutas variadas (300 ml per capita) ou sopa (500 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.</p> <p>Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca e etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana</p>

## 2.9. Dietas Hipocalóricas

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pela END da Unidade de Saúde da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional.

Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

Quadro 05: Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 (mil e duzentas) calorias

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
Desjejum	<p>200 ml leite desnatado</p> <p>1 unidade pão francês</p> <p>1 colher sobremesa rasa de margarina light</p> <p>1 porção pequena de fruta</p>
Colação	- 1 porção pequena de fruta

Almoço e Jantar	<p>-Salada: folhas à vontade</p> <p>Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos</p> <p>Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos</p> <p>2 colheres de sopa de arroz</p> <p>1 colher de sopa de leguminosas.</p> <p>Sobremesa: 1 porção pequena de fruta.</p>
Ceia	<p>200 ml de iogurte desnatado</p> <p>½ unidade pão francês</p> <p>1 colher sobremesa rasa de margarina light</p> <p>1 porção pequena de fruta</p>

## 2.10. Dietas Hipocolesterolêmica

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, preparações com frituras, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

## 2.11. Dietas Ricas em Fibras ou Laxativas

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

Obs: Caso na dieta laxativa não for alcançado as recomendações de fibras, será acrescentado de módulo de fibra sem custos adicionais.

## 2.12. Outras Dietas Especializadas

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pela Equipe de Nutrição e Dietética - END do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião, conforme constam **no item 1.2.2 do “Objeto de Prestação de Serviços”**, e autorização do Unops.

## 2.13. Lanche para pacientes submetidos a procedimentos e exames laboratoriais.

Lanche destinado a pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos, a exames laboratoriais que requerem jejum. O mesmo deverá ser solicitado e devidamente autorizado pelo serviço social da unidade hospitalar.

Quadro 06: Padrão de Lanche

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Lanche adulto	- 1 (uma) bebida em embalagem individual (suco de fruta ou bebida láctea), com aproximadamente 200ml - biscoitos ou similares (doce ou salgado) ou bolo - Frutas variadas
Lanche infantil	- 1 (uma) bebida em embalagem individual (suco de fruta ou bebida láctea), com aproximadamente 200ml - biscoitos ou similares (doce ou salgado) ou bolo - Frutas variadas

Conforme a patologia, deverá ser servido de acordo com a conduta dietoterápica um suplemento dietético. Para os pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida diet.

Para pacientes em hemodiálise deverão ser servidos: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, geleia e café com leite. A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.

Para fins de faturamento será cobrado o valor de um lanche.

#### **2.14. Outras Considerações em Relação às Refeições**

Qualquer alteração e/ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela apreciação do Unops antes de sua execução. O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para pacientes com dieta geral, acompanhante e servidores plantonistas.

À pacientes de quimioterapia, quando houver, serão fornecidos lanches às 9h (com composição idêntica ao cardápio da psiquiatria) e almoço (em bandeja), mediante solicitação do setor com o visto da END da Unidade de Saúde.

O servidor com problema de saúde e que necessita de dieta especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita da END da Unidade de Saúde. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação do quadro técnico da END (nutricionistas).

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO IX - RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, PORCIONAMENTOS, FREQUÊNCIAS E GRAMAGENS

O conteúdo a ser apresentado deve ser padronizado para a Unops e se propõe a:

Padronizar a relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos per capita, de alimentos prontos para consumo, que serão oferecidos a pacientes e acompanhantes. Assim, para a gramatura de cada refeição per capita constante neste Anexo, consideram-se os alimentos prontos para o consumo.

#### a) Refeições Intermediárias:

Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Pães	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Um	Semanal
Pão francês	50 g	05 x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	52 g	02 x
Pão doce	53 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	54 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
Matinais		
Misturas lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com café	180 ml	Diário obrigatório
Leite puro	180 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	180 ml	Diário obrigatório
Chá	180 ml	Diário obrigatório
Café puro	180 ml	Diário obrigatório

Recheio de Pães/Bolachas/Biscoitos		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Um	Semanal
Margarina	10g	03 x
Requeijão	20g	02 x
Queijo muçarela	20g	01 x
Queijo branco	20g	01 x
Geléia	10g	Quando prescrito
Frutas		
Frutas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Um	Semanal
Mamão	100g	Diário Obrigatório
Banana	1 um	Diário Obrigatório
Colação– Pacientes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/ Un/ ML	Semanal
Mingaus – sabores variados	180 ml	03 x
Vitamina com, no mínimo, 2 frutas	180 ml	02 x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	180 ml	02 x
Bolo	50g	03 x
Biscoitos variados doce ou salgado	60g	04 x
Lanche da tarde – Pacientes		
Misturas lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com café	180 ml	02 x

Achocolatado	180 ml	02 x
Chá	180 ml	02 x
logurte	180 ml	01 x
<b>Recheio de Pães/Bolachas/Biscoitos</b>		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Um	Semanal
Margarina	10g	03 x
Requeijão	20g	02 x
Queijo muçarela	20g	01 x
Queijo branco	20g	01 x
<b>Pães/Bolachas/Biscoitos</b>		
Pães/Bolachas/Biscoitos	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Um	Semanal
Pão francês	50g	01 x
Pão doce	50g	01 x
Pão de forma	50g	01 x
Bolo	50g	02 x
Biscoitos variados doce ou salgado	60g	02 x
<b>Ceia- Pacientes</b>		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/ Un/ ML	Semanal
Mingaus – sabores variados	180 ml	01 x
Chá	180 ml	02 x
Leite com café	180 ml	02 x
Achocolatado	50g	02 x
Biscoitos variados doce ou salgado	60g	04 x

Bolo	50 g	02 x
Torrada / requeijão	60g	01 x
<b>Complemento para todas as refeições - Paciente e Acompanhante</b>		
Complemento	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Um	Semanal
Açúcar	10g	Diário Obrigatório
Adoçante	10 g	Diário Obrigatório

b) Refeições Principais

<b>Carnes Bovinas / Aves/ Peixes/ Ovo – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários</b>			
Tipos de Corte	Preparações	Per capita de alimento pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, moída, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco etc.	140g	01 x
Coxão duro	Bife a rolê, Bife de caçarola	140g	01 x
Cupim	Assado	160g	01 x
Coxão duro ou lagarto	Carne assada c/ ou sem recheio	140g	01 x
Acém	Sopas	120g	02 x
Linguiça	Espetos em geral	140g	01 x
Coxão mole ou patinho	Espetos em geral	140g	01 x
Carne seca/charque	Refogada	150g	01 x/ mês
Copa lombo	Grelhado/assado/em cubos/em iscas etc.	160g	02 x/ mês

Pernil	Assado	300g	02 x/ ano
Feijoada	Feijoada	*****	02 x/ mês
Coxa e sobrecoxa com osso	Assada, refogada, a passarinho etc.	300g	01 x/ mês
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada etc.	200g	01 x/ mês
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana, assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140g	02 x
Peru	Assado	300g	02 x/ ano
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200g	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150g	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150g	01 x
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	01 x

Saladas/Guarnições – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários		
Variações	Per capita de alimento pronto	Frequência
Cruas/ cozidas	Gramas	Semanal
Acelga	120g	01 x
Agrião	60g	03 x
Alface crespa	60g	03 x
Alface lisa	60g	03 x
Almeirão	150g	01 x
Catalonha	100g	01 x
Mostarda	100g	01 x
Repolho (roxo ou branco)	100g	01 x
Rúcula	60g	01 x



Brócolis	120g	01 x
Couve-flor	120g	01 x
Couve manteiga	100g	01 x
Escarola	150g	03 x
Espinafre	100g	01 x
Rabanete	50g	01 x
Pepino comum	120g	01 x
Tomate salada	150g	03 x
Beterraba	140g	01 x

Guarnições – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários		
Preparações	Per capita de alimento pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)	180g	03 x
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc	150g	01 x
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.	120g	01 x
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc	175g	01 x
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc	120g	01 x
Abóbora amarela/sauté, doces etc.	150g	01 x
Abobrinha brasileira/sauté, com queijo, gratinada	120g	01 x
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc	140g	01 x
Quiabo em salada, sauté etc.	120g	01 x
Chuchu sauté, gratinado, com molho branco etc.	165g	05x/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos,	120g	01 x

maionese etc.		
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	120g	01 x

Guarnições Diversas – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários			
Variações	Preparações	Per capita de alimento pronto	Frequência
		Gramas	Semana I
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100g	03 x
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 x
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc	80g	01 x
Milho verde	Creme de milho	120g	01 x
Espinafre	Creme de espinafre	120g	01 x
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100g	1 x/ quinzena

Frutas – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários		
Variações	Per capita de alimento pronto	Frequência
Unidades/Fatias Cruas/Cozidas/Doces	Gramas/Unidade Fatias/Cubos	Semanal
Abacate	150g	02 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150g	02 x
Pera nacional/estrangeira	1 unid	02 x
Maçã nacional	1 unid	03 x
Goiaba	1 unid	01 x
Banana maçã	2 unid	02 – 03 x
Banana nanica	1 unid	06 x
Banana prata	1 unid	02 – 03 x

Caqui (120g)	1 unid	01 x
Laranja pera de 1ª qualidade	1 unid	06 x
Limão taiti	preparo	01 x
Manga	150g	01 x
Mamão formosa	150g	02 x
Melancia	150g	01 x
Melão	150g	01 x
Uva	150g	01 x
Tangerina cravo	1 unid	01 x
Tangerina murcot	1 unid	01 x
Tangerina pokan	1 unid	01 x

Doces – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários			
Variações	Per capita de alimento cru	Per capita de alimento pronto	Frequência
	Gramas/ Un	Gramas/ Un	Semanal
Goiabada	*****	50g	02 x
Marmelada	*****	50g	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20g	100 – 110 g	02 – 03 x
Pó para pudim – sabores variados	20g	100 - 110g	02 x
Brigadeiro	*****	60g	03 x
Beijinho	*****	60g	01 x
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300g	01x/ quinzenal
Sagu	20g	100 – 110 g	01 x/mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100 – 110 g	02x/

			quinzenal
Doce de banana cremoso	*****	100 – 110 g	01 x
Banana em calda com canela	*****	100 – 110 g	01 x
Pavê sabores variados	*****	100 – 110 g	02 x
Rocambole recheado com doce de leite	60g	100 – 110 g	01 x
Mousse – sabores diversos	*****	100 – 110 g	01 x
Romeu e Julieta	*****	80 – 100 g	01 x/mês

Feculentos– Pacientes/Acompanhantes/Funcionários			
Variações	Preparações	Per capita de alimento pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada entre outros	180g	03 x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160g	03 x
Cará	Purês, sopa etc	120g	01 x/ quinzena
Inhame	Purês, sopa etc	120g	03 x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160g	01 x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140g	02 x
Leguminosas/Cereal – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários			
Variações	Preparações	Per capita de alimento pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	100g	Diário, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc	50g	02 x/mês

Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu etc.	50g	02 x/dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu etc.	50g	02 x/dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa etc.	50g	01 x/semana
Feijão fradinho	Saladas, etc.	50g	01 x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50g	01 x/semana
Grão-de-bico	Sopas, saladas etc	50g	01 x/semana

Temperos Diversos – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários		
Variações	Per capita de alimento pronto	Frequência
	Gramas/Unidade Fatias/Cubos	Semanal
Cebola	20g	02 x/dia
Alho nacional	05g	02 x/dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08g	02 x/dia
Óleo de soja	30ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	Preparo
Sal sachê	01 unid	03 x/dia
Vinagre	10ml	02 x/dia
Diversos – Pacientes/Acompanhantes/Funcionários		
Variações	Per capita de alimento pronto	Frequência
	Gramas/Unidade Fatias/Cubos	Semanal

Açúcar	10g	03 x/dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03 x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da Índia	Preparo	Sempre que necessário
Fermento biológico	Preparações diversas	*****
Fermento químico	Preparações diversas	*****
Coco ralado	Preparações diversas	*****
Mel	Preparo	*****

## TERMO DE REFERÊNCIA

### Anexo X - HORÁRIOS E FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A CONTRATADA cumprirá horários e frequências de distribuição respeitando as diretrizes e normas de cada unidade.

- Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

#### 1 Distribuição das refeições aos pacientes no leito - Hospital Dr. Ary Pinheiro

Refeição	Impressão de mapas*	Alteração de pedidos*	Liberação de novas dietas*	Distribuição nas clínicas
Desjejum	21:00	Até 06:30	Até 08:30	07:00 – 07:30
Colação	07:40	Até 08:40	Até 11:30	09:00 – 09:30
Almoço	09:30	Até 11:30	Até 13:30	12:00 – 12:30
Lanche da tarde	13:40	Até 14:40	Até 17:30	15:00 – 15:30
Jantar	16:00	Até 17:30	Até 19:30	18:00 – 18:30
Ceia	19:00	Até 20:10	Até 05:30	20:30 – 21:00

\*Horários de Impressão do mapa, alterações de pedidos e liberação de novas dietas podem ser alterados conforme justificativa da CONTRATADA, após autorização da CONTRATANTE.

- Em caso de internação após os horários estipulados para a liberação de novas dietas, os pacientes receberão lanche.

#### 2 Horários de Funcionamento do Refeitório do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

Refeição	Acompanhantes*	Usuários Autorizados
Desjejum	07:00 – 07:30	*****
Colação (café e chá puros)	*****	08:00 - 8:30**
Almoço	12:00 – 12:30	11:00 - 13:00
Lanche da tarde (café e chá puros)	*****	15:00 - 15:30**

Jantar	18:00 – 18:30	19:30 - 20:30
Ceia (café e chá puros)	*****	21:00 - 21:30**

\*Devido a pandemia da covid-19 os acompanhantes estão sendo servidos no leito, junto ao paciente.

\*\* Colaboradores dos setores abertos retiram as garrafas de café e chá no refeitório.

### 3 Horários de Distribuição de Refeições para acompanhantes do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

Refeição	Acompanhantes*
Desjejum	07:00 – 07:30
Almoço	12:00 – 12:30
Jantar	18:00 – 18:30

\*Devido a pandemia da covid-19 os acompanhantes estão sendo servidos no leito, junto ao paciente.

### 4 Horários de Distribuição de Refeições para os Setores Fechados - Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

Refeição	Funcionários setores fechados
Desjejum	*****
Colação	08:00
Almoço	12:00
Lanche da tarde	15:00
Jantar	20:30
Ceia	22:00

- Hospital Infantil Cosme e Damião

### 5 Distribuição das refeições aos pacientes no leito - Hospital Infantil Cosme e Damião



Refeição	Impressão de mapas*	Alteração de pedidos*	Liberação de novas dietas*	Distribuição nas clínicas
Desjejum	21:00	Até 05:30	Até 08:30	06:00 – 06:30
Colação	07:40	Até 08:40	Até 11:30	09:00 – 09:30
Almoço	09:30	Até 11:30	Até 13:30	12:00 – 12:30
Lanche da tarde	13:40	Até 14:40	Até 17:30	15:00 – 15:30
Jantar	16:00	Até 17:30	Até 19:30	18:00 – 18:30
Ceia	19:00	Até 20:10	Até 05:30	20:30 – 21:00

\*Horários de Impressão do mapa, alterações de pedidos e liberação de novas dietas podem ser alterados conforme justificativa da CONTRATADA, após autorização da CONTRATANTE.

- Em caso de internação após os horários estipulados para a liberação de novas dietas, os pacientes receberão lanche.

## 6 Horários de Funcionamento do Refeitório do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

Refeição	Usuários Autorizados**
Desjejum	*****
Colação (café e chá puros)	08:00 - 8:30*
Almoço	11:00 - 13:00
Lanche da tarde (café e chá puros)	15:00 - 15:30*
Jantar	19:30 - 20:30
Ceia (café e chá puros)	21:00 - 21:30*

\*Colaboradores dos setores abertos retiram as bebidas na copa de apoio do térreo do Hospital Infantil Cosme e Damião.

\*\*Colaboradores do Hospital Infantil Cosme e Damião, utilizam o refeitório do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro.

## 7 Horários de Distribuição de Refeições para acompanhantes do Hospital Infantil Cosme e Damião

<b>Refeição</b>	<b>Acompanhantes*</b>
Desjejum	07:00 – 07:30
Almoço	12:00 – 12:30
Jantar	18:00 – 18:30

\*Devido à pandemia da covid-19 os acompanhantes estão sendo servidos no leito, junto ao paciente.

## **8 Horários de Distribuição de Refeições para os Setores Fechados - Hospital Infantil Cosme e Damião**

<b>Refeição</b>	<b>Funcionários setores fechados</b>
Desjejum	*****
Colação	08:00
Almoço	12:00
Lanche da tarde	15:00
Jantar	20:30
Ceia	22:00

- Refeições são entregues nas copas dos setores fechados.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO XI – MODELO DE REGISTRO DE OCORRÊNCIA

**Área de Produção:**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Fiscal do contrato: \_\_\_\_\_

	Itens de avaliação	Conformidade		
		S	N	NA
<b>Controle de saúde dos funcionários</b>				
	A saúde dos funcionários é comprovada por atestado médico e laudos laboratoriais.			
	Os funcionários estão aparentemente saudáveis, observadas as ausências de lesões cutâneas e de sinais e sintomas de infecções respiratórias e oculares			
OBSERVAÇÕES				
<b>Higiene e segurança dos funcionários</b>				
	Os funcionários apresentam-se asseados, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos			
	Os funcionários encontram-se com uniformes limpos, com os equipamentos de proteção individual e paramentação, quando necessários			
	Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos.			
	Há cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.			
OBSERVAÇÕES				
<b>Responsabilidade técnica e capacitação de pessoal</b>				
	O estabelecimento possui um responsável técnico comprovadamente capacitado para implantar Boas Práticas.			
	O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas.			

OBSERVAÇÕES				
<b>Visitantes</b>				
	Os visitantes apresentam-se devidamente uniformizados			
OBSERVAÇÕES				
<b>Recepção e controle de mercadorias</b>				
	A recepção de produtos é realizada em local apropriado, com observações sobre a qualidade de: transportadores, embalagens, rotulagens, avaliação sensorial e medições de temperaturas, entre outros.			
OBSERVAÇÕES				
<b>Armazenamento de produtos</b>				
	Embalagens, matérias-primas, ingredientes, alimentos preparados, que necessitam ou não de refrigeração ou congelamento são identificados, protegidos e armazenados adequadamente, de acordo com suas características e necessidades de localização, organização e controle de temperatura.			
	Produtos reprovados com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados adequadamente quanto à organização e ao local.			
	Refrigeradores e freezers estão adequados às necessidades, quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, assim como os volumes e as disposições dos alimentos naqueles equipamentos estão adequados.			
	Mantém estoque mínimo de itens para suprir as refeições ao longo do dia garantindo o cumprimento das solicitações feitas pelos nutricionistas da clínica			
<b>Descartáveis</b>				
	Embalagens descartáveis de boa qualidade e que possibilitam vedação evitando exposição do alimento, com capacidade adequada para suprir a demanda			
	Mantém estoque mínimo de itens descartáveis para suprir as refeições ao longo do dia			
OBSERVAÇÕES				

<b>Pré-preparo dos alimentos</b>				
	Os procedimentos de pré-preparo evitam a contaminação cruzada entre alimentos crus, semi preparados e prontos ao consumo, e as embalagens dos produtos são higienizadas e adequadas à área de pré-preparo			
	O descongelamento e a retirada do sal de produtos são realizados de maneira adequada			
	A higienização de hortifrutigranjeiros é realizada em local adequado e conforme as recomendações das legislações vigentes. Princípios ativos desinfetantes e a concentração de uso encontram-se adequados			
	Há instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutigranjeiros no local dessa operação			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>Preparo dos Alimentos</b>				
	Os procedimentos de cocção, resfriamento e refrigeração dos alimentos são realizados em locais apropriados e sob controles de tempos e temperaturas adequadas.			
	Existe controle de temperatura do procedimento de fritura e as características sensoriais dos óleos utilizados nesse procedimento encontram-se adequadas			
	Não oferece aos consumidores ovos crus, nem preparações onde os ovos permanecem crus. O Responsável Técnico conhece as regras sobre a utilização de ovos determinadas nessa Portaria			
	Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição.			
	A água do balcão térmico encontra-se limpa e sua temperatura é controlada.			
	Os ornamentos e ventiladores da área de consumo encontram-se adequados.			
	O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos.			
	A doação de sobras de alimentos, quando realizada observam-se as Boas Práticas.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				

<b>Guarda de amostras</b>				
	O serviço de nutrição e alimentação guarda as amostras das refeições preparadas conforme as determinações da legislação vigente.			
	O freezer de amostras encontra-se organizado e de acordo com as normas exigidas, obedecendo ao período de 72 (setenta e duas) horas de guarda			
	O procedimento de retirada de amostra obedece as normas exigidas			
	<b>OBSERVAÇÕES</b>			
<b>Temperaturas</b>				
	Os alimentos são recebidos na temperatura adequada e mantidos aquecidos visando manutenção da cadeia quente			
	Balcões e banho-maria atingem temperatura adequada colaborando com a conservação da temperatura do alimento			
	Quando necessário os alimentos são reaquecidos atingindo temperatura de segurança afastando riscos de contaminação			
	<b>OBSERVAÇÕES</b>			
<b>Transporte e distribuição de alimentos preparados</b>				
	Os alimentos são transportados de maneira adequada e identificados, em veículos apropriados e higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			
	Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequado critério de tempo e temperatura de exposição			
	A água do balcão térmico encontra-se limpa e sua temperatura é controlada e adequada			
	<b>OBSERVAÇÕES</b>			
<b>Higienização das instalações e do ambiente</b>				
	Os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações são adequados e seguem as etapas obrigatórias determinadas nessa Portaria.			
	Os produtos saneantes são rotulados, adequados e armazenados			

	separadamente dos alimentos.			
	Os funcionários que realizam as operações de higienização são capacitados para isso e utilizam equipamentos de proteção individual, quando necessário.			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Abastecimento de água</b>				
	O gelo utilizado para entrar em contato com alimentos e bebidas é produzido com água potável e manipulado com higiene.			
	O vapor em contato com alimentos ou usado para higienização é produzido com água potável, sem produtos químicos que possam provocar contaminação			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Esgotamento sanitário</b>				
	Há um sistema de esgoto adequado			
	Os despejos das pias de produção passam por caixa de gordura higienizada mensalmente e instalada fora da área de manipulação e armazenamento dos alimentos. Resíduos de óleo da produção não são descartados na rede de esgoto.			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Materiais recicláveis e resíduos sólidos</b>				
	Na área de produção, o lixo é depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual e é periodicamente retirado de maneira que não provoca contaminação cruzada com alimentos. Os recicláveis e o lixo encontram-se adequadamente armazenados em local que impossibilita atração de vetores e pragas urbanas.			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Abastecimento de gás</b>				
	A área para armazenamento de gás é instalada em local ventilado e protegido			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</b>				

	Existem procedimentos para o controle de pragas e vetores urbanos. Há comprovação dos serviços efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Localização</b>				
	Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Instalações</b>				
	As instalações são separadas por meios físicos que facilitam a higienização e a produção ocorre em fluxo contínuo e não promove contaminação cruzada. Existem locais específicos para pré-preparo e para preparo. O dimensionamento das instalações é proporcional ao volume de produção			
	As reformas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.			
	Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos			
	A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos.			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Equipamentos, utensílios e móveis</b>				
	Equipamentos, utensílios e móveis são de fácil higienização, não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e têm as partes de maior risco protegidas, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros			
	As câmaras frigoríficas encontram-se adequadas			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Piso, paredes, tetos, forros, portas e janelas</b>				
	O piso e grelhas são higienizados adequadamente			



	O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Os ralos são sifonados com dispositivos que permitem seu fechamento.			
	As paredes e divisórias, assim como tetos e forros são sólidos, com acabamento liso e impermeável.			
	Não possuem vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros.			
	As portas são ajustadas aos batentes, de fácil limpeza, possuem mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra insetos e roedores. As janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para limpeza.			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Iluminação e Ventilação</b>				
	As lâmpadas e luminárias encontram-se protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas são embutidas ou encontram-se protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto.			
	O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. A ventilação/exaustão do ar é direcionada da área limpa para a suja. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Os equipamentos e filtros são higienizados			
	Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Vestiários e instalações sanitárias</b>				
	Os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos e refeitórios. São separados por gênero, possuem armários individuais, chuveiros e as portas externas são dotadas de fechamento automático. Os banheiros dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete ou produto anti séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro			

	As instalações sanitárias de clientes dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, lavatórios com sabonete ou produto anti séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.			
	OBSERVAÇÕES			
<b>Manual de Boas Práticas e procedimentos operacionais</b>				
	O estabelecimento possui um manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos nas legislações vigentes e se encontram disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária			
	OBSERVAÇÕES			

**Área de Distribuição de refeições – pacientes e refeitório**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Fiscal do contrato: \_\_\_\_\_

Itens para avaliação	Pacientes e Comensais						Observações
	Desjejum	Colação (Lanche da Manhã)	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	
Dietas distribuídas nos horários e prazos							
Dietas embaladas / identificadas corretamente							
Desempenho da equipe							
Dietas orais distribuídas corretas							
Dietas enterais distribuídas corretas							
Distribuição de dietas orais incorretas com dano potencial ao paciente							

Distribuição de dietas enterais incorretas aos pacientes com dano potencial ao paciente							
Apresentação do prato							
Adequação das preparações ao cardápio e fichas técnicas propostos							
Atendimento ao volume e gramatura per capita							
Manutenção do abastecimento das refeições no refeitório							
Manutenção de ausências de pragas e insetos							
Temperatura das dietas em conformidade com a legislação							
Avaliação da satisfação dos pacientes							
Avaliação da satisfação dos comensais							
Reclamações							

Outras ocorrências							
--------------------	--	--	--	--	--	--	--

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO XII – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DA CONTRATADA			
ITEM	DESCRIÇÃO	APLICAÇÃO	GRAU DE GRAVIDADE*
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	por ocorrência	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	por dia e por unidade de atendimento	5
3	Manter funcionário sem qualificação para exercer função em uma das atividades rotineiras, de acordo com Plano de Capacitação;	por funcionário e por dia	3
4	Funcionário sem utilização de EPI, conforme especificações do TR;	por funcionário e por dia	3
5	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização;	Por atividade e por dia	2
6	Retirar funcionários operacionais do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, ou não repor profissional ausente no prazo, ou não alocar a equipe prevista;	por funcionário e por dia	2
7	Realizar mau uso dos equipamentos e utensílios fornecidos pelo CONTRATANTE;	Por equipamento e por ocorrência	2
8	Retirar equipamentos, mobiliário, utensílios do CONTRATANTE, sem autorização prévia;	Por equipamento e por	3

		ocorrência	
9	Causar danos às instalações da CONTRATANTE utilizadas na prestação do serviço;	Por ocorrência	3
10	Reincidência de glosa nos mesmos itens do Instrumento de Medição de Resultado, consecutivamente ou mais de x vezes no decorrer do contrato / anual.	por item e por ocorrência	4
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
11	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal;	por funcionário e por dia	1
12	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do CONTRATANTE;	por ocorrência	2
13	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço;	por funcionário e por dia	1
14	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE;	Por item e por ocorrência	3
15	Indicar e manter durante a execução do contrato o responsável técnico e/ou preposto, previstos no edital/contrato;	por ocorrência	3
16	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	por ocorrência	2
17	Realizar a pesagem das sobras das refeições do refeitório (resto ingesta/sobra limpa e sobra suja)	por ocorrência	3
18	Realizar a manutenção dos equipamentos conforme o plano de manutenção ou atender a solicitação de substituição ou suporte técnico nos prazos determinado no TR	Por item e por dia	3

19	Fornecer insumos, materiais e equipamentos em quantidade suficiente para a execução das atividades.	por item e por ocorrência	3
20	Realizar limpeza da caixa de gordura do serviço de nutrição	Por mês	1

\*Grau de gravidade da ocorrência de 1 até 5, sendo 1 de menos gravidade e 5 de maior gravidade.



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **ANEXO XIII – FUNCIONALIDADES DO SISTEMA DE GESTÃO INFORMATIZADO**

Um sistema para gerenciamento de serviços de nutrição e alimentação hospitalar tem como principal objetivo, prover o Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião de instrumentos que tornem eficiente a gestão, a partir do monitoramento em tempo real, de todas as ocorrências com o fornecimento de refeições desde o recebimento e gestão dos insumos até a entrega dos produtos, quantitativo por tipo de refeições e por tipo de dietas aos pacientes e comensais, além de permitir o controle de atividades que envolvem a prestação dos serviços com controle de manutenção dos equipamentos, controle de pragas e insetos entre outras atividades que impactam na tomada de decisões da gestão.

O sistema de gestão informatizado deve permitir a perfeita integração entre a nutrição clínica e o serviço de produção das refeições, integrado ao sistema de gestão de leitos com acesso restrito às informações para a produção e distribuição das dietas, tais como prescrição nutricional e médica e/ou restrições alimentares. Ainda, o sistema deve contemplar funcionalidades de cadastramento de dados relativos ao contrato firmado, especialmente os relacionados ao fornecimento de refeições, ambientes, empregados, insumos e equipamentos alocados e das atividades rotineiras previstas e executadas e das fiscalizações efetivadas, além de armazenar os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias pela CONTRATADA, possibilitando a realização de consultas e a emissão de relatórios que otimizem e facilitem a gestão, controle e fiscalização da execução do serviço pelo Unops.

Ressalte-se a manutenção, durante toda a prestação do serviço, do perfeito sigilo com relação aos dados dos pacientes.

#### **1. Requisitos**

- a. O sistema deverá, ser composto no mínimo de: software (sistema informatizado) para armazenamento e gerenciamento de dados, equipamentos, acessórios e insumos necessários à sua perfeita operacionalização, tais como: computador; tablets, impressoras; leitores; gravadores; pistolas de leitura à distância, dentre outros equipamentos, na quantidade suficiente para promover o controle e gestão do serviço de nutrição e alimentação hospitalar por rede sem fio. A aquisição e instalação dos equipamentos, acessórios e insumos para adaptação do sistema é de responsabilidade da CONTRATADA.
- b. A referência inicial para implantação do sistema será a base de dados a ser disponibilizada pelo Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião sobre as unidades onde o sistema de controle deverá ser implantado;
- c. Possuir sistema de segurança em diferentes níveis e permitir o acesso controlado através de login e senhas individuais;

- d. Permitir ao usuário o cadastramento da empresa terceirizada;
- e. Permitir ao usuário o cadastramento de pacientes;
- f. Permitir o cadastramento de fornecedores;
- g. Permitir ao usuário o cadastramento de grupos de alimentos;
- h. Permitir ao usuário o cadastramento de gêneros alimentícios;
- i. Permitir o cadastro de outros insumos, utensílios, móveis e equipamentos;
- j. Permitir ao usuário o cadastramento de tipos de refeições;
- k. Permitir ao usuário o cadastramento dos cardápios
- l. Permitir ao usuário o cadastramento dos tipos de dietas;
- m. Permitir ao usuário o cadastramento de porções;
- n. Permitir ao usuário o cadastramento dos horários e frequência de distribuição das refeições;
- o. Permitir ao usuário o cadastramento de peso das refeições finalizadas;
- p. Permitir ao usuário o cadastramento dos resíduos por peso;
- q. Permitir ao usuário cadastramento de indicadores de gestão;
- r. Permitir ao usuário a elaboração de cardápio nutricional;
- s. Permitir ao usuário a emissão de relatórios gerenciais;
- t. Permitir ao usuário o cadastro de ocorrências;
- u. Permitir ao usuário cadastrar o cronograma de prevenção de pragas e insetos;
- v. Permitir ao usuário cadastrar a limpeza da caixa de gordura;
- w. Permitir ao usuário o cadastro das amostras coletadas em todos os turnos;
- x. Permitir o cadastro completo dos funcionários alocados, exclusivamente, nas dependências da CONTRATANTE, por função e atividades executadas;
- y. Permitir ao usuário o cadastramento de outras atividades relevantes ao gerenciamento do serviço de nutrição;
- z. As informações históricas contidas nas bases de dados são de propriedade do Unops e deverão ser fornecidas mensalmente cópias para o Gestor do Contrato.

## **2. Funcionalidades mínimas do sistema**

- a. O sistema de gerenciamento de nutrição e alimentação hospitalar deve permitir o monitoramento de todos os insumos, tipos de dietas e de refeições, bem como das ocorrências durante a execução das atividades descritas neste Termo de Referência, possibilitando, no mínimo:
  - a. emissão do mapa de dietas orais e enterais;

- b. o controle do quantitativo de tipo de refeições e tipo de dietas, efetivamente servidas aos pacientes e comensais;
  - c. o controle das porções extras servidas;
  - d. o controle das ocorrências durante a execução dos serviços;
  - e. a gestão do estoque dos gêneros alimentícios e outros insumos para redução de perdas;
  - f. emissão de etiquetas de identificação;
  - g. controle de erros de porcionamento;
  - h. controle de erros de envase;
  - i. controle de erros na distribuição das dietas;
  - j. controle de horários e frequência de distribuição;
  - k. controle de registros de medição de temperatura;
  - l. controle de refeições rejeitadas por pacientes e motivo;
  - m. disponibilizar indicadores de gestão;
  - n. controle de resíduos;
  - o. outros controles;
- b. Para a **Gestão do Atendimento ao Usuário**, o sistema deve permitir:
- a. cadastrar não conformidades dos serviços prestados no sistema, abrindo prazo para resposta;
  - b. permitir acompanhar em tempo real o andamento do atendimento das ocorrências; e
  - c. criar um histórico dos eventos e suas respectivas respostas e soluções;
  - d. monitorar os cumprimentos dos horários e frequências preestabelecidos da distribuição de refeições aos pacientes e comensais;
- c. O sistema deve possibilitar a extração de **Relatórios Gerenciais** (impresso ou não) que permitam ao Unops acompanhar e fiscalizar a operação e indicadores de quantidades e desempenho do atendimento. Seguem listados, alguns Relatórios a ser emitido pelo sistema:
- a. Relatório com registro e controle de distribuição de refeições para cada setor assistencial, tipo de paciente, por tipo de comensal, usuário do refeitório, com, no mínimo, as seguintes informações: setor assistencial ou refeitório; tipo de refeição, tipo de dieta; quantidade; hora e data de saída para distribuição e horário de retorno do carro de distribuição;

- b. Relatório com registro e controle do quantitativo de refeições distribuídas por tipo de dieta ao usuário para setor assistencial, tipo de paciente, por tipo de comensal, usuário do refeitório com, no mínimo, as seguintes informações: setor assistencial ou refeitório, tipo de refeição, tipo de dieta; quantidade; hora e data de saída para distribuição e horário de retorno do carro de distribuição;
- c. Relatório com registro e controle do quantitativo de refeições distribuídas por tipo de dieta enteral, fórmulas e suplementos ao usuário para setor assistencial, tipo de paciente, com, no mínimo, as seguintes informações: setor assistencial, tipo de refeição, tipo de dieta; quantidade; hora e data de saída para distribuição e horário de retorno do carro de distribuição;
- d. Relatório com o quantitativo de gêneros alimentícios no mês;
- e. Relatório com o quantitativo de outros insumos no mês;
- f. Relatório de monitoramento de indicadores (quantitativo de refeições, erros de porcionamento, erros de distribuição de dietas (orais e enterais), custos e outros);
- g. Relatório de refeições rejeitadas por paciente e o motivo;
- h. Relatórios de manutenções preventivas e corretivas realizadas com indicação de reposição de peças;
- i. Relatório de ocorrências na produção e distribuição de refeições para pacientes e comensais;

### **3. Gerenciamento da Operação e Manutenção do Sistema:**

- a. O sistema deverá possuir um módulo de Gestão Operacional que permita emitir e controlar todas as atividades relacionadas à gestão e controle do serviço de produção de refeições integrado com a nutrição clínica do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião.
- b. Deve ainda permitir o registro, acompanhamento e controle de todas as ocorrências realizadas, devidamente codificadas, relacionando suas causas, medidas corretivas e a solução executada, de tal forma que possam ser emitidos relatórios por análises estatísticas.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO XIV – INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

#### 1. Características do Atendimento Assistencial do Hospital de Base Dr. Ary

##### Pinheiro

O Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro é do tipo: porta fechada, é um Hospital Geral adulto e Maternidade de grande porte com 549 (quinhentos e quarenta e nove) leitos, distribuídos por unidades de internação cirúrgicas, clínicas médicas, UTIs, maternidade e berçário.

Unidades de Internação – Adulto	Nº de leitos ativos
Clinica cirúrgica I	40
Clinica cirúrgica II	42
Maternidade	80
Psiquiatria feminina	39
Psiquiatria masculina	47
Centro obstétrico	10
Médica II	34
Médica III	28
Médica IV	26
UTI adulto I	13
UTI adulto II	08
UTI Neonatal	25
UCI berçário	36
Ortopedia I	57
Ortopedia II	46

Total	549
-------	-----

Atualmente o Hospital possui 17 setores fechados, onde os funcionários alocados recebem suas refeições nas copas de cada setor:

Unidades de Internação – Adulto
Centro Cirúrgico
Nutrição
Centro Obstétrico
Nefrologia
Médica I
Lavanderia
Médica III
Médica II Semi intensiva
Médica III Semi intensiva
Médica IV
CME
Hemodinâmica
UTI Adulto I
UTI Adulto II
Banco de leite humano/ lactário
UTI Neonatal
UCI Berçário

## 2. Estimativas sobre o número de refeições

As estimativas são uma média do total de refeições distribuídas ao dia.

**Estimativas gerais**

Estimativa <sup>1</sup>	Quantidade/ média dia	Quantidade/ média mês
Pacientes adultos*:	420	12600
Acompanhantes:	150	4500
Pacientes externos (ambulatorial), hospital-dia e outros:	39	1170
Funcionários	1105	33150

\*Média de pacientes/dia em um período considerado "normal". Atualmente a taxa de ocupação está em 58%

**a. Estimativas por tipo de refeições – coletividade enferma – Alimentação adultos**

Tipo de refeição <sup>1</sup>	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
Dieta Geral, Branda, Pastosa			
Desjejum	refeição	147	4410
Colação	refeição	155	4650
Almoço	refeição	162	4860
Lanche da tarde	refeição	161	4830
Jantar	refeição	162	4860
Ceia	refeição	152	4560
Dieta Leve (semilíquida)			
Desjejum	refeição	3	90
Colação	refeição	3	90
Almoço	refeição	4	120
Lanche da tarde	refeição	3	90

Jantar	refeição	3	90
Ceia	refeição	3	90
Dieta Líquida (completa, gelada ou restrita)			
Desjejum	refeição	2	60
Colação	refeição	2	60
Almoço	refeição	3	90
Lanche da tarde	refeição	3	90
Jantar	refeição	3	90
Ceia	refeição	2	60
Dieta Hipossódica			
Desjejum	refeição	35	1050
Colação	refeição	38	1140
Almoço	refeição	40	1200
Lanche da tarde	refeição	39	1170
Jantar	refeição	39	1170
Ceia	refeição	37	110
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica			
Desjejum	refeição	07	210
Colação	refeição	10	300
Almoço	refeição	10	300
Lanche da tarde	refeição	10	300
Jantar	refeição	10	300
Ceia	refeição	10	300
Dieta para Diabético			



Desjejum	refeição	20	600
Colação	refeição	20	600
Almoço	refeição	21	630
Lanche da tarde	refeição	20	600
Jantar	refeição	20	600
Ceia	refeição	20	600
Dieta Laxativa			
Desjejum	refeição	17	510
Colação	refeição	17	510
Almoço	refeição	18	540
Lanche da tarde	refeição	18	540
Jantar	refeição	19	570
Ceia	refeição	18	540

**b. Estimativas - Alimentação acompanhantes Internação, UCI e UCI Canguru**

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
Desjejum	Refeição	130	3900
Colação*	Refeição	16	480
Almoço	Refeição	150	4500
Lanche da tarde*	Refeição	18	540
Jantar	Refeição	135	4050
Ceia*	Refeição	08	240

\*Servidos apenas para UCI e UCI Canguru

**c. Estimativas Lanche para paciente (Lanches pós exames e terapias especiais)**

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
Lanche*	Refeição	6	180

\*servido em todas as refeições - desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

**d. Estimativas - Alimentação para funcionários (coletividade sadia)**

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
Café Puro e Chá Puro em litros	Litros	84	2520L
Desjejum	Refeição	216*	6480*
Almoço	Refeição	378*	11340*
Lanche da tarde	Refeição	219*	6570*
Jantar	Refeição	161*	4830*
Ceia	Refeição	131*	3930*

**IMPORTANTE:** Eventuais mudanças no número de refeições e tipos de refeições distribuídas para colaboradores podem ocorrer, devido a mudanças de processo definidas pela SESAU. Os quantitativos apresentados são, portanto, estimativas, e referem-se aos pagamentos variáveis do contrato. Isto é, a empresa deve considerar que a demanda de quantidades de refeições mensais irá depender da taxa de ocupação e número de funcionários, que pode ser nula (zero) ou máxima (capacidade máxima de ocupação do hospital).

- O quantitativo em litros de café provém do cálculo de 100ml per capita;
- Esclarecendo que o desjejum é servido como colação e contempla apenas os servidores do setor fechado, e é composto por: (café, leite, pão /ou similares com recheio e uma fruta);

- O lanche da tarde e o lanche noturno (servido como ceia), também só contempla os servidores do setor fechado;
- Os servidores dos setores abertos recebem apenas: (café/ chá, almoço e jantar,).
- As quantidades de almoço e jantar correspondem à soma de refeições do setor fechado mais setor aberto.

## 2. Características do Atendimento Assistencial do Hospital Infantil Cosme e Damião

O Hospital Infantil Cosme e Damião atende pacientes de 0 a 13 anos, de média e alta complexidade, possui 135 (cento e trinta e cinco) leitos, distribuídos por unidades de internação cirúrgicas, clínicas médicas, UTIs, hospital dia e internação covid-19. A taxa de ocupação é de 85%

Unidades de Internação – Adulto	Nº de leitos ativos
UIR 1	7 leitos
UIR 2	6 leitos
UIR 3	4 leitos
CIP	3 leitos
Emergência	2 leitos
Hospital Dia	14 leitos
Enfermaria A	6 leitos
Enfermaria B	6 leitos
Enfermaria C	6 leitos
UTI para Covid	6 leitos
Enfermaria G	5 leitos
Enfermaria H	7 leitos
Enfermaria J	7 leitos
Enfermaria K	7 leitos
Enfermaria L	7 leitos
Enfermaria M	7 leitos

Isolamento	2 leitos
Sala de Decisão Médica	7 leitos
Observação Covid	2 leitos
UTI	10 leitos

Atualmente o Hospital possui 5 setores fechados, onde os funcionários alocados recebem suas refeições nas copas de cada setor:

Unidades de Internação – Infantil
UTI
CIP/ EMERGÊNCIA
DILUIÇÃO
LACTÁRIO
POSTO 2*

\*Durante a pandemia da COVID-19.

- **Estimativas sobre o número de refeições**

As estimativas são uma média do total de refeições distribuídas ao dia.

**Estimativas gerais**

Estimativa	Quantidade/ média dia	Quantidade/ média mês
Paciente infantil de 0 a 01 ano	35	1050
Paciente infantil de 01 a 13 anos	65	1950
Acompanhantes	100	3000
Pacientes – lanche pós-exames/terapias especiais e lanche pós-jejum	0	0
Pacientes – lactário (uso de enteral)	30	900

**Estimativas por tipo de refeições – coletividade enferma – Alimentação infantil de 00 a 01 ano**

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade/dia	Quantidade/ mês
Papa	Porção de 200 gr	10	300
Sopa	Porção de 300 gr	10	300

**Estimativas por tipo de refeições – coletividade enferma – Alimentação infantil de 01 a 13 anos**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
Dieta Geral, Branda, Pastosa			
Desjejum	refeição	66	1980
Colação	refeição	68	2040
Almoço	refeição	79	2370
Lanche da tarde	refeição	65	1950
Jantar	refeição	70	2100
Ceia	refeição	64	1920
Dieta Leve (semilíquida)			
Desjejum	refeição	2	60
Colação	refeição	2	60
Almoço	refeição	2	60
Lanche da tarde	refeição	1	30
Jantar	refeição	4	120
Ceia	refeição	1	30
Dieta Líquida (completa, gelada ou restrita)			
Desjejum	refeição	1	30
Colação	refeição	1	30
Almoço	refeição	1	30

Lanche da tarde	refeição	1	30
Jantar	refeição	1	30
Ceia	refeição	1	30

**- Dietas Especializadas**

Dieta Hipossódica			
Desjejum	refeição	3	90
Colação	refeição	3	90
Almoço	refeição	3	90
Lanche da tarde	refeição	3	90
Jantar	refeição	3	90
Ceia	refeição	3	90
Dieta Hipoalergênica			
Desjejum	refeição	1	30
Colação	refeição	1	30
Almoço	refeição	1	30
Lanche da tarde	refeição	1	30
Jantar	refeição	1	30
Ceia	refeição	1	30
Dieta Hiperproteica e Hipercalórica			
Desjejum	refeição	1	30
Colação	refeição	1	30
Almoço	refeição	1	30
Lanche da tarde	refeição	1	30
Jantar	refeição	1	30

Ceia	refeição	1	30
Dieta para Diabetes			
Desjejum	refeição	1	30
Colação	refeição	1	30
Almoço	refeição	1	30
Lanche da tarde	refeição	1	30
Jantar	refeição	1	30
Ceia	refeição	1	30
Dieta Laxante			
Desjejum	refeição	2	60
Colação	refeição	3	90
Almoço	refeição	3	90
Lanche da tarde	refeição	2	60
Jantar	refeição	2	60
Ceia	refeição	2	60
Dieta Obstipante			
Desjejum	refeição	1	30
Colação	refeição	2	60
Almoço	refeição	2	60
Lanche da tarde	refeição	2	60
Jantar	refeição	1	30
Ceia	refeição	1	30
Dieta Hipolipídica			
Desjejum	refeição	1	30

Colação	refeição	1	30
Almoço	refeição	1	30
Lanche da tarde	refeição	1	30
Jantar	refeição	1	30
Ceia	refeição	1	30

**e. Estimativas - Alimentação acompanhantes**

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
Desjejum	Refeição	99	2970
Colação*	Refeição	21	630
Almoço	Refeição	100	3000
Lanche da tarde*	Refeição	20	600
Jantar	Refeição	91	2730
Ceia*	Refeição	19	570

\*apenas para gestantes, idosos e lactantes

**f. Estimativas Lanche para paciente (Lanches pós exame e terapias especiais)**

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
Lanche*	Refeição	05	150

\*servido em todas as refeições - desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

**g. Estimativas - Alimentação para funcionários (coletividade sadia)**

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária Estimada	Quantidade Média Mensal Estimada
------------------	-------------------	----------------------------------	----------------------------------



Café Puro e Chá Puro em litros distribuídos 3x ao dia	Litros	67 litros*	2010 litros*
Colação	Refeição	18*	540*
Almoço	Refeição	72*	2160*
Lanche da tarde	Refeição	31*	930*
Jantar	Refeição	32*	960*
Ceia	Refeição	24*	720*

**IMPORTANTE:** Eventuais mudanças no número de refeições e tipos de refeições distribuídas para colaboradores podem ocorrer, devido a mudanças de processo definidas pela SESAU. Os quantitativos apresentados são, portanto, estimativas, e referem-se aos pagamentos variáveis do contrato. Isto é, a empresa deve considerar que a demanda de quantidades de refeições mensais irá depender da taxa de ocupação e número de funcionários, que pode ser nula (zero) ou máxima (capacidade máxima de ocupação do hospital).

- O quantitativo em litros de café provém do cálculo de 100ml per capita; são servidos na copa de apoio do térreo;
- Esclarecendo que o desjejum é servido como colação e contempla apenas os servidores do setor fechado, e é composto por: (café, leite, pão /ou similares com recheio e uma fruta);
- O lanche da tarde e o lanche noturno (servido como ceia), também só contempla os servidores do setor fechado;
- Os servidores dos setores abertos recebem apenas: (café/ chá, almoço e jantar);
- As quantidades de almoço e jantar correspondem à soma de refeições do setor fechado mais setor aberto.

#### **Porções extras para o Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião**

A CONTRATADA deverá ter em estoque e em quantidade mínima os seguintes itens:

Tipo de Refeição	Unidade de
------------------	------------

	Medida
Água de coco 300 ml	Unidade
Água garrafa mineral - 500 ml*	Unidade
Banana da terra cozida com casca – 150 g	Unidade
Biscoito água sachê - porção de 18g	Unidade
Biscoito doce ou salgado sachê - porção de 18g	Unidade
Biscoito integral em sachê com baixo teor de sódio - porção de 18g	Unidade
Biscoito polvilho (paciente celíaco) - 300 g	Unidade
Café com leite – 250 ml	Unidade
Café puro 70 ml	Unidade
Chá - 200ml	Unidade
Coquetel laxante – 250 ml	Unidade
Cuscuz de floco de milho com / sem sal - 50 g	Unidade
Fruta parte comestível - 150g	Unidade
Geleia de frutas com açúcar ou diet -15g	Unidade
iogurte natural integral, diet ou desnatado - 200 ml	Unidade
Leite com achocolatado com e sem açúcar – 250 ml	Unidade
Leite de soja – 200 ml	Unidade
Leite desnatado – 200 ml	Unidade
Leite integral – 250 ml	Unidade
Manteiga com e sem sal em blister (10g)	Unidade
Mel sache - 15 g	Unidade
Mingau (10%) - 250 ml	Unidade

Mini bolo (200g)	Unidade
Omelete com proteínas ou com proteínas e vegetais (1 ovo - 30 g de recheio)	Unidade
Ovo frito ou cozido	Unidade
Pão com sal, sem sal, integral ou de leite – 50 g	Unidade
Patissaria (100g) - pão de queijo, pastel de forno, rosca húngara e pão delícia	Unidade
Porção de acompanhamento – 100 g	Unidade
Porção de guarnição – 100 g	Unidade
Porção proteína (conforme per capita contratual dieta padrão de acordo com o tipo de carne)	Unidade
Proteína texturizada de soja – 150 g	Unidade
Queijo prato (lanche) 30g	Unidade
Salada de frutas 250 ml	Unidade
Sanduíche de carne/frango (pão francês ou de forma integral - 50g e proteína - 90g) com alface e tomate (20g)	Unidade
Sopa (liquidificada ou legumes cozidos) 400 ml	Unidade
Suco de frutas industrializado	Unidade
Suco de frutas natural - 250 ml	Unidade
Suco de polpa de frutas – 250 ml	Unidade
Suco industrializado em embalagem tetra pak 200 ml (com 50% ou mais da polpa da fruta)	Unidade
Suco para preparo de exame	Unidade
Tapioca com sal ou sem sal - 50 g	Unidade
Torrada em sachê com baixo teor de sódio - porção de 30g	Unidade
Tubérculo cozido - 150 g	Unidade

Vitamina de frutas – 250 ml	Unidade
-----------------------------	---------

\*Cálculo feito com a média de 420 pacientes/dia e 3 garrafas (totalizando 1,5l/dia)/ dia.

As porções extras são as padronizadas, e são utilizadas para complementação do cardápio, no caso de refeições hiperproteicas ou hipercalóricas, bem como em casos específicos para a complementação de dieta, conforme prescrição médica ou do nutricionista. As porções deverão respeitar as especificações, porcionamentos e gramaturas, conforme tabela acima.

### **3. Expectativa de Alterações na atual Configuração do Hospital de Base Dr. Ary**

#### **Pinheiro**

##### **a. Expansão**

Devido a pandemia da Covid-19, atualmente, o Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro se encontra com uma taxa de ocupação em torno de 58%. A tendência é que a taxa de ocupação aumente gradativamente a partir dos próximos meses.

##### **b. Redução**

Não se aplica.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO XV - QUADROS DE CATEGORIAS PROFISSIONAIS

Os quantitativos apresentados nesse Anexo têm como objetivo apresentar referencial para o dimensionamento da equipe a ser alocada para atender o Objeto desse Termo de Referência, considerando o contexto atual da prestação do serviço. No entanto, ressalte-se que a CONTRATADA deverá realizar o dimensionamento e apresentar em sua proposta, considerado que:

- a) à licitante é facultada verificar, no ato da Vistoria Técnica, informações complementares, a fim de subsidiar sua respectiva proposta;
- b) o dimensionamento da equipe deve considerar a metodologia proposta e as tecnologias utilizadas pela CONTRATADA;
- c) Os horários das equipes de trabalhos serão definidos conjuntamente entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE;
- d) O dimensionamento dos profissionais nutricionistas tem como base as regras estabelecidas na Resolução nº 600/2018.

A definição do quadro de pessoal (técnico, administrativo e operacional) será avaliada e autorizada pelo Fiscal Técnico da CONTRATANTE.

#### Quadro Referencial de Profissionais por funções e jornada de trabalho- Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

Categoria Profissional	Estimativa de profissionais por categoria/dia	Jornada de trabalho – 12x36 diurno ou noturno / 44 horas semanais/ 12 x 36
Nutricionista responsável técnico	1	Diurno – 07x16:48h
Nutricionista	1 1	Diurno 12x26 – 07 x 19h Diurno 12x36 – 09 x 21h
Técnico em nutrição hospitalar	4	Diurno 12x26 – 06 x 18h
Cozinheiro	2	Diurno 12 x 36 – 07 x 19h
Ajudante de cozinha	1	Diurno 12 x36 – 07 x 19h
Cozinheiro de dieta especial	2	Diurno 12 x36 – 07 x 19h
Ajudante de cozinha de dieta especial	2	Diurno 12 x36 – 07 x 19h

Auxiliar de cozinha	2	Diurno 12 x36 – 07 x 19h
Almoxarife	1	Diurno 12 x36 – 07 x 19h
Auxiliar de limpeza	3	Diurno 12 x36 – 07 x 19h
Copeiro	17	Diurno 12 x36 – 07 x 19h
Copeiro noturno	07	Noturno 12 x 36 – 19x 07h
Almoxarife noturno	01	Noturno 12 x 36 – 19x 07h
Auxiliar de cozinha noturno	01	Noturno 12 x 36 – 19x 07h
Auxiliar de limpeza noturno	01	Noturno 12 x 36 – 19x 07h
Técnico em nutrição noturno	02	Noturno 12 x 36 – 19x 07h

**Quadro Referencial de Profissionais por funções e jornada de trabalho -  
Hospital Infantil Cosme e Damião**

<b>Categoria Profissional</b>	<b>Estimativa de profissionais por categoria/dia</b>	<b>Jornada de trabalho – 12x36 diurno ou noturno / 44 horas semanais/ 12 x 36</b>
Nutricionista	02	Diurno - 12x36 – 07 x 19h
Copeiro	08	Diurno - 12x36 – 07 x 19h
Técnico em Nutrição noturno	02	Noturno 12x36 – 19 x 07h
Copeiro noturno	04	Noturno 12x36 – 19 x 07h